

APFELMUFFINS MIT NUSSSTREUSEL



★★★★★ 4.6 bei 29 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Äpfel entkernen und grob raspeln. Butter, Zucker und Ei gut verrühren und mit den Äpfel samt den restlichen Zutaten nochmal gut vermischen.
- 2 Für die Streusel alle Zutaten so lange vermischen bis eine streuselige Masse entsteht.
- 3 Den Teig in 12 Muffinsförmchen füllen und danach mit den Streuseln bestreuen. Jetzt bei 175 Grad Heißluft ca 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 12 MUFFINS

TEIG

400 g	Äpfel
100 g	Butter
100 g	Zucker
1	Ei
200 g	Weizenmehl
15 g	Backkakao
6 g	Backpulver
100 g	Milch

STREUSEL

70 g	Mehl
70 g	Zucker
70 g	Butter
0.5 TL	Zimt
30 g	gehackte Nüsse